



# Salad Antipasto

Assorted 3 types of carpaccio

- 本日のカルパッチョ 3種盛合わせ

¥ 1,290  
(税込¥1,419)

Salad at marinated salmon and avocado

- 自家製サーモンマリネ・アボカド クスクスのサラダ仕立て

1,290  
(¥1,419)

Salad at strawberry aiko tomato and mascarpone mousse

- 苺・アイコトマト マスカルポーネムース サラダ

1,290  
(¥1,419)

Chestnut terrine and raw duck ham balsamic flavor

- 栗のテリーヌ・鴨肉 生ハム バルサミコ風味

1,290  
(¥1,419)

Grilled Hiroshima shoulder loin

- 広島 穀美豚 肩ロース肉 グリル 野菜 マリネ添え

1,290  
(¥1,419)

Garlic sauteed Miyajima oysters and bacon

- 似島 牡蠣・ベーコン ガーリックバターソテー

1,590  
(¥1,749)

White wine steamed Clams and mussels

- ホンビノス貝・アサリ・ムール貝 白ワイン蒸し ハーブの香り

1,590  
(¥1,749)

Nagasaki chicken polpetti with roasted tomato and marinated mushrooms

- 天草大王 地鶏 ポルペッティ

ロースト トマト・キノコマリネ添え

1,590  
(¥1,749)



# Pasta Risotto

- Homemade spaghetti with saury and semi-dried tomato  
• 生スパゲッティ サンマ コンフィ・セミドライトマト  
柑橘 オリーブオイルソース ¥1,590  
(税込¥1,749)
- Tomato sauce spaghetti with aiko tomato and mascarpone cheese  
• スパゲッティ アイコトマト・マスカルポーネ トマトソース 1,590  
(¥1,749)
- Spaghetti Carbonara with aged bacon and gruyere cheese  
• スパゲッティ グリュイエールチーズ・熟成ベーコン カルボナーラ 1,590  
(¥1,749)
- Tomato sauce tagliatelle with Hiroshima pork salsiccia eggplant and prosciutto  
• タリアテッレ 広島 穀美豚 サルシッチャ・水ナス トマトソース 1,590  
生ハムをのせて (¥1,749)
- Peperoncino spaghetti with dry mullet roe and green chilis  
• スパゲッティ 長崎産 からすみ・青唐辛子 ペペロンチーノ 柚子の香り 1,890  
(¥2,079)
- Spicy tomato sauce linguine with Miyajima oyster and maitake mushrooms  
• 生リングイネ 似島 牡蠣・舞茸 辛口トマトソース アラビアータ 1,890  
(¥2,079)
- Cream sauce tagliatelle with porcini mushrooms and bacon  
• タリアテッレ 熟成ベーコン・ポルチーニ茸 クリームソース 1,890  
(¥2,079)
- Rigatoni with stewed wagyu beef tail meat  
• リガトーニ 和牛テール肉・トマトソース煮込み 1,890  
(¥2,079)
- Risotto with truffle aroma gorgonzola cheese and mushrooms  
• リゾット トリュフ香る ゴルゴンゾーラチーズとマッシュルーム 1,890  
(¥2,079)
- Milanese style risotto with parmesan cheese and saffron  
• リゾット パルメザンチーズの器で仕上げる サフランチーズリゾット 1,890  
(¥2,079)



## Meat...

- Cutlets of Nagasaki minced chicken  
• 長崎産地鶏 天草大王 ひき肉のチーズたっぷり カツレツ ¥2,490  
(税込¥2,739)
- Marsala flavored roasted duck with sauteed mushrooms  
• 鴨のロースト マルサラ酒風味 キノコ ソテー添え 2,590  
(¥2,849)
- Lamb ossobuco with whole barley risotto  
• ニュージーランド産 仔羊のオッソブーコ 押し麦 リゾット添え 2,590  
(¥2,849)
- Wagyu beef cheek meat braised in red wine  
• 黒毛和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 2,790  
(¥3,069)
- Grilled beef shoulder loin (300g) served with Tuscan potatoes  
• US産 牛肩ロース肉 (300g) のグリル トスカーナポテト添え 3,980  
(¥4,378)

## Seafood...

- Grilled fish prawn and squid  
• 鮮魚・アオリイカ・有頭海老 グリル ¥2,490  
(税込¥2,739)
- White fish meuniere with porcini mushroom cream sauce  
• 鮮魚のムニエル・ポルチーニ茸 クリームソース 2,490  
(¥2,739)

# Dolce



Tiramisu with milk gelato

- ティラミス アマレット風味 ミルクジェラート添え

¥790 (税込¥869)

Cream cheese and white chocolate mousse with champagne berry sauce

- クリームチーズとホワイトチョコムース シャンパンベリーソース 790 (¥869)

Seasonal fruit tartlet with gelato

- 季節のフルーツタルトレット ジェラート添え

790 (¥869)

Elder flower flavor pannacotta

- エルダーフラワー風味のパンナコッタ フルーツ添え

790 (¥869)

# Bevanda

Coffee

- 寿屋プレミアムコーヒー

¥400 (税込¥440)



国際カフェテイasting競技会 金賞受賞  
寿屋Aプレミアムコーヒー

Espresso

- エスプレッソ

400 (¥440)

Tea

- 紅茶 アールグレイ

400 (¥440)

Cappuccino

- カプチーノ

500 (¥550)





# Glass White Wine グラス白ワイン

Verdicchio dei castelli di jesi classico  
ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イエージ glass  
魚介の料理に抜群な相性の秋のこない味わい ¥750  
(税込 ¥825)

Remole Bianco Frescobaldi  
レモーレ ビアンコ 850  
ヴェルメンティーノ種主体の硬質的なミネラルが料理に合います (935)

Trentino Chardonnay Bollini  
トレンティーノ シャルドネ 900  
まろやかで滑らかな酸味のある上品な樽香のシャルドネ (990)

Umbria Bianco Perticaia  
ウンブリア ビアンコ 950  
緑の大地ウンブリアの爽やかな辛口 軽い苦みのアクセント (1,045)

Putit Munsang Casale del Giglio  
ソーヴィニヨン ブラン 1,000  
エルダーフラワーのような爽やかな香り フレッシュで風味豊かな味わいです (1,100)

Sofi MullerThurgau Vigneti Dolomiti  
ミュラートウルガウ 1,200  
爽やかでしっかりとした酸味 シンプルなブドウの果実感 (1,320)

Soave SanBrizio La appucina  
ソアーヴェ サンブリッツィオ 1,400  
塩味お感じるミネラル感 しっかりとした樽香で余韻も長い (1,540)



# Glass Red Wine グラス赤ワイン

Montepulciano d'Abruzzo di Camillo  
モンテプルチアーノ ダブルッツォ glass  
果実味と酸味の調和がとれた味わいのミディアムボディ ¥800  
(税込 ¥880)

12.5 Negroamaro Varvaglione  
12.5 ネグロアマーロ 850  
肉料理はもちろん いろいろな料理に合わせて (935)

Chianti Colli Aretini Riserva I Selvatici  
キャンティ コッリアレティーニ リゼルヴァ 900  
ノスタルジックでほっとする味わいのキャンティ (990)

Cesanese Casale del Girio  
チェサネーゼ 950  
程よくスパイシーな香りと滑らかなタンニン (1,045)

Pinot Nero Tramin  
ピノ ネーロ 1,000  
チェリー類のジューシーな香り 滑らかな口当たりとタンニン (1,100)

Adometo Syrah Alcesti  
アドメート シラー 1,200  
スパイシーなミディアムボディ パスタにも肉料理にもよく合います (1,320)

Cabernet Sauvignon Casare del Giglio  
カベルネソーヴィニヨン 1,500  
低収穫の熟したブドウを使用 赤身肉のグリルや煮込みにマッチします (1,650)

# Spumante

## スパークリングワイン

### Glass

Regandino Rose Frizzante Montelvini レガンディーノ ロゼ	元気な花の香りに優しくチャーミングな味わい	glass ¥650 (税込¥715)
Asti アステイ	マスカット特有の芳ばしい香りの甘口スパークリング	750 (825)
Prosecco Montelvini プロセッコ	口当たりの爽やかな辛口	750 (825)
Ferrari Brut Ferrari フェッラーリ ブリュット	フレッシュで、軽く心地よい熟れた果実の余韻が長く続くバランスのよいワイン	1,500 (1,650)

### Bottle

Asti アステイ	マスカット特有の芳ばしい香りの甘口スパークリング	bottle ¥3,500 (税込¥3,850)
Marca oro Prosecco Valdo プロセッコ ヴァルドッピアアーデネ スペリオレ	口当たりの爽やかなしっかりした辛口	4,500 (4,950)
Chardonnay Metodo Classico シャルドネ メトド クラッシコ	きめの細かい泡立ち 味わいはバランスが良くとてもドライ	6,200 (6,820)
Ferrari Brut Ferrari フェッラーリ ブリュット	フレッシュで、軽く心地よい熟れた果実の余韻が長く続くバランスのよいワイン	8,500 (9,350)
Ferrari Rose フェッラーリ ロゼ	野イチゴなどの果実の香り エレガントなワイン	8,900 (9,790)

Antica Fratta Franciacorta Brut フランチャコルタ	フランチャコルタの宝石と称されるアンティカフラッタ社	11,000 (12,100)
---	----------------------------	--------------------

Grappa グラッパ	ノニーノ社 グラッパ革命 グラッパ界を変えた造り手 40ml	glass ¥1,000 (税込¥1,100)
----------------	--------------------------------	-------------------------------

Dessert wine デザートワイン	90ml	1,000 (1,100)
-------------------------	------	------------------



# Bottle Wine Bianco

## ボトルワイン 白

Terre d'Agala bianco Duca di salaparuta テッレ ダガラ ビアンコ	シチリア中西部 爽やかで軽やかな飲み心地	bottle ¥2,900 (税込¥3,190)
Frascati secco Fontana candida フラスカーティ セッコ	ドライで軽めな料理にも合わせやすい	3,200 (3,520)
Verdicchio dei castelli di jesi Terre Verdi ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエージ	魚介の料理に抜群な相性の秋のこない味わい	3,400 (3,740)
Soave Campo Base I Campi ソアーヴェ カンポ バーゼ	口に含むとまろやかでデリケート 余韻に品の良い苦み	4,300 (4,730)
Remole Bianco Frescobaldi レモーレ ビアンコ	ヴェルメンティーノ種主体の硬質的なミネラルが料理に合います	4,300 (4,730)
Labianca Liguria Levante Bianco Lvnae ラビアンカ リグーリア ディ レヴァンテ	潮風を感じるミネラルのあるワイン やわらかな口当たりとフローラルなアロマ	4,500 (4,950)
Tuercebotas Organic Bodegas del Medievo トゥエルセボタス オーガニック	スペイン リオハの主要品種ヴィウラ種 フローラルなアロマと酸味が特徴	4,700 (5,170)
Trentino Chardonnay Bollini トレンティーノ シャルドネ	まろやかで滑らかな酸味のある上品な樽香のシャルドネ	4,700 (5,170)
Edesia Grillo Alcesti エデーシア グリッロ	シチリアらしいふくよかなボディと華やかな柑橘の香り	4,900 (5,390)
Lunatio Trebbiano di Lugana Masi ルナティオ	有機栽培 パイナップルやシトラスフルーツの香りが味わいまで広がる	4,900 (5,390)
Putit Munsang Casale del Giglio プティ マンサン	ミネラル感のある味わい 当店の魚料理によく合います	5,200 (5,720)
Umbria Bianco Perticaia ウンブリア ビアンコ	緑の大地ウンブリアの爽やかな辛口 軽い苦みのアクセント	5,200 (5,720)

Sofi MullerThurgau Vigneti Dolomiti ソフィ ミュラートウルガウ	爽やかでしっかりとした酸味 シンプルなブドウの果実感	bottle ¥5,500 (税込¥6,050)
Sauvignon Blanc Kaltern ソーヴィニヨン ブラン	エルダーフラワーのような爽やかな香り フレッシュで風味豊かな味わいです	5,500 (6,050)
Pinot Grigio Franz Haas ピノ グリージョ	あとに残す硬質なミネラル感が料理に合います	5,700 (6,270)
Badalei Vermentino Toscana Banfi バダレーイ ヴェルメンティーノ	イタリア料理には欠かせないミネラル感と果実味があります	5,700 (6,270)
Soave SanBrizio La appucina ソアーヴェ サンブリッツィオ	塩味お感じるミネラル感 しっかりとした樽香で余韻も長い	5,900 (6,490)
Terre Bianche Cuvee 161 Serra & Mosca テッレビアンケ キュヴェ 161	希少なブドウ トルバート種100%逸品	5,900 (6,490)
Roero Arneis Bricco delle ciliegie Giovanni Armondo ロエロ アルネイス ブリッコ デッレ チリエーゼ	土壌由来の塩味を帯びたミネラル分がしっかりと反映された、料理と相性の良いワイン	5,900 (6,490)
Serrocielo Falanghina del Sannio Feudi di San Gregorio セッロチエロ ファランギーナ デル サンニオ	白い花、ライムやリンゴの香り ドライでフレッシュお魚メインの方におすすめ	6,200 (6,820)
Amperio Langhe Chardonnay アンペリオ ランゲ シャルドネ	しっかりとした樽香ながら濃すぎないまるやかな味わい	6,500 (7,150)
Fornaci Gavi del Comune di Tassarolo Castellari Bergaglio フォルナーチ ガヴィ デル コムーネ ディ タッサローロ	ガヴィのブドウ コルテーゼ種だけを扱うこだわりのワイナリーより	6,500 (7,150)
Greco di tufo Feudi di San Gregorio グレコ ディ トゥーフオ	土壌の特徴をよくあらわすミネラルを感じられます	7,000 (7,700)
Contro Gnerra Daniere Illunimati コントログエッラ ダニエレ	大樽熟成のパワフルな白 赤ワインに負けてない味わい	7,000 (7,700)
Pietraincatenata Cilento Fiano Luigi Maffini ピエトライン カテナータ チレント フィアーノ	濃密な味わい 樽香と塩味を感じるミネラル分	8,200 (9,020)



# Bottle Wine Rosso

## ボトルワイン 赤

		bottle
Passieno Melini パッシエーノ	フレッシュなブドウと陰干したブドウが複雑さを生み出す	3,500 (税込 ¥3,850)
Cannonau di Sardegna Serra & Mosca カンノナウ ディ サルディーニャ	サルディーニャ島特有なブドウの辛口ワイン	3,500 (3,850)
Falconieri Rosso Umbria Falesco ファルコニエーリ	チェリーのようなフレッシュさにスパイシーさと樽のバニラ香が合わさり絶妙なバランスを出す	3,600 (3,960)
Montepulciano d'Abruzzo di Camillo モンテプルチアーノ ダブルッツォ	果実味と酸味の調和がとれた味わいのミディアムボディ	3,800 (4,180)
12.5 Negroamaro Varvaglione 12.5 ネグロアマーロ	肉料理はもちろん いろいろな料理に合わせて	4,000 (4,400)
Trentino Merlot Bollini トレンティーノ メルロー	中程度のボディにフレッシュな果実味と柔らかくソフトなタンニン	4,000 (4,400)
Cesanese Casale del Girio チェサネーゼ	程よくスパイシーな香りと滑らかなタンニン	4,600 (5,060)
Cariglio Calabria Tenuta Terre Nobili カラリーリオ カラブリア	土着品種マリオッコで造る珍しいワイン	4,600 (5,060)
Chianti Classico San Giorgio a Lapi キャンティクラッシコ	古典的なスタイルで酸味がまろやかできめ細かい味わい	4,900 (5,390)
Donna Bruna Darc Tre Donne ドンナブルーナ ダーク	北イタリアの4つのブドウのいいとこどりのワインです	4,900 (5,390)
Pinot Nero Kaltern ピノ ネーロ	チェリー類のジューシーな香り 滑らかな口当たりとタンニン	4,900 (5,390)

Adometo Syrah Alcesti アドメート シラー	スパイシーなミディアムボディ パスタにも肉料理にもよく合います	bottle ¥5,300 (税込¥5,830)
Rosso del Cerro Capanna ロッソ デル チェットロ	モンタルチーノのゆったりとした雰囲気が表現された若飲みワイン	5,300 (5,830)
Sangiovese Superiore Tre Monti サンジョヴェーゼ スペリオール	ロマーニャらしいしなやかさと優しい風合いを持つサンジョヴェーゼ	5,700 (6,270)
Salice Salentino Varvaglione サリーチェサレンティーノ	豊かな赤系果実にコーヒ、バニラ、カカオなど甘くスパイシーな香りとスモーク香	6,000 (6,600)
Langhe Nebbiolo Tre Donne ランゲ ネッビオーロ	しっかりとした味の食材と相性が良い 大樽熟成12ヶ月	6,400 (7,040)
Pumbago Nero d'Avola Planeta プラムバーゴ ネロダーヴォラ	成熟した果実のジューシーな香りと味わい	6,400 (7,040)
Montepulciano d'Abruzzo Riserva di Camillo モンテプルチアーノ ダブルツツオ リゼルヴァ	リゼルヴァならではの高い凝縮感と熟成がもたらす複雑さが魅力	6,800 (7,480)
Campo Marina Primitivo di Manduria Luccarelli カンポ マリーナ プリミティーボ マンドウリア	バニラやカカオの複雑な香り 深みとコク 濃厚なワイン	7,300 (8,030)
Cabernet Sauvignon Casare del Giglio カベルネソーヴィニオン	低収穫の熟したブドウを使用 赤身肉のグリルや煮込みにマッチします	7,300 (8,030)
Teuto Costa Toscana Lunelli テウト コスタトスカーナ	フェッラーリ社が手掛けるトスカーナワイン	8,200 (9,020)
Bolgheri Rosso Grattamacco ボルゲリロッソ	有機栽培、ミネラル豊富どこかボルドーっぽい	8,500 (9,350)
Aglianico del Vulture Le Manfredi アリアニコ デル ヴルトウレ	タンニンのバランスが良い	8,500 (9,350)
Gravello Valdineto Rosso Librandi グラヴェットロ ヴァルディネート ロッソ	香りは複雑 味わいは力強くエレガント	9,200 (10,120)
Amarone della Valpolicella Bertani アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ	土着品種と国際品種の絶妙なブレンド 赤ワイン煮込みに使用	12,000 (13,200)
Barolo バローロ	チェリーのフレーバーやドライプラムやカカオの香り タンニンはソフトで濃厚	14,000 (15,400)

# Beer ビール



## Italian beer イタリア 生ビール

Draft Beer Peroni Nastro Azzuro

ペローニ ナストロアズーロ (350ml)

¥680 (税込¥748)

さっぱりとした爽やかな飲み心地で驚くほどキレが良くスッキリとした後味

## Craft beer クラフト 生ビール



Setouchi Waizen from Yamaguchi

瀬戸内ヴァイツェン (200ml)

¥800 (税込¥880)

バナナのような香りと小麦のまろやかさを楽しめる  
スムーズな飲み口の山口地ビール



Spring Valley After dark Black Lager Beer

アフターダーク (黒ビール 200ml)

800 (880)

コーヒーのようなロースト香とふくよかな飲み心地の黒ビール



Suntory

サントリー ザ プレミアムモルツ (小瓶)

¥680 (税込¥748)

Asahi

アサヒ スーパードライ (小瓶)

650 (715)

kirin

キリン一番搾り (小瓶)

650 (715)

## Non alcohol beer

ノンアルコール



Asahi dry zero

アサヒ ドライゼロ (小瓶)

¥520 (税込¥572)

# Cocktail & Drink

## Cocktail

カクテル

¥580

(税込¥638)

Bellini  
ベリーニ

Sutorega soda  
ストレガソーダ

Aperol Spritz  
アペロール スプリッツ

Campari soda  
カンパリスーダ



## Non alcohol drink ノンアルコール ドリンク

Non alcohol chardonnay

シャルドネ (ノンアルコール 白ワイン 200ml)

¥970 (税込¥1,067)

Non alcohol merlot

メルロー (ノンアルコール 赤ワイン 200ml)

970 (1,067)

Due de Montagne No alcohol sparkling wine

デュク ドウ モンターニュ (ノンアルコール スパークリングワイン 200ml)

970 (1,067)

Asahi dry zero

アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール ビール)

520 (572)

Vergin bellini

ヴァージン ベリーニ (ピーチ+ソーダ+グレナデンシロップ)

520 (572)

No alcohol cassis orange

カシスオレンジ (カシスシロップ+オレンジジュース)

520 (572)

## Juice ジュース

Blood Orange Juice

ブラッド オレンジ

シチリア産 100%

¥480  
(税込¥528)



## Mineral water

ミネラル ウォーター

San benedetto

サン・ペレグリノ ¥580 (税込¥638)

(ガス入りミネラルウォーター 750ml)



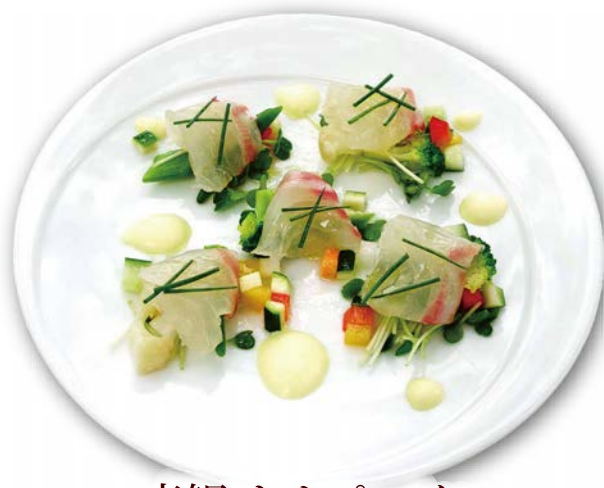
# 前菜 サラダ

# ¥ 990

(税込 ¥ 1,089)



苺・トマト  
マスカルポーネチーズ サラダ



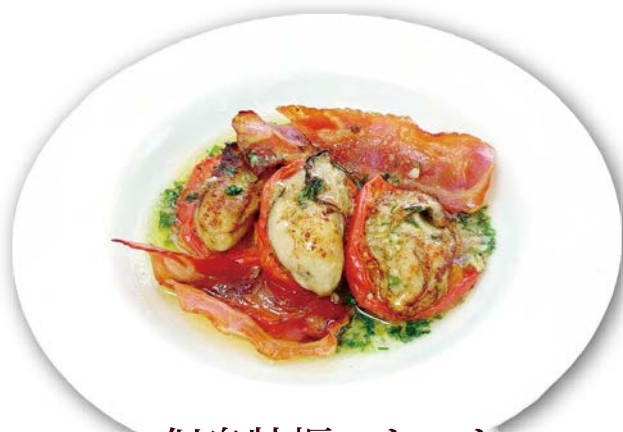
真鯛 カルパッチョ  
レモンソース



大ハマグリ・エビ・イカ  
マリネサラダ



自家製サーモンマリネ  
リコッタチーズ添え



似島牡蠣・トマト  
ガーリックバターソテー



神石 高原 豚のグリル  
タリアータ

# こだわりパスタ



生スパゲッティ サンマ コンフィ・セミドライトマト  
柑橘 オリーブオイルソース **¥1,590**  
(税込¥1,749)

スパゲッティ アイコトマト・マスカルポーネ トマトソース **1,590**  
(1,749)

スパゲッティ グリュイェールチーズ・熟成ベーコン カルボナーラ **1,590**  
(1,749)

タリアテッレ 広島 穀美豚サルシッチャ・水ナス トマトソース **1,590**  
生ハムをのせて (1,749)

♥ スパゲッティ 長崎 からすみ・青唐辛子 ペペロンチーノ 柚子の香り **1,890**  
(2,079)

♥ 生リングイネ 似島 牡蠣・舞茸 辛口トマトソース アラビアータ **1,890**  
(2,079)

♥ タリアテッレ 熟成ベーコン・ポルチーニ茸 クリームソース **1,890**  
(2,079)

♥ リガトーニ 和牛テール肉 トマトソース煮込み **1,890**  
(2,079)



## ローズマリー

お手製 フォカッチャ **¥230** (税込¥253)

おかわりできます

# Lunch Set

お好きに選んで“自分ランチ”

## 前菜サラダランチ

- ・ 前菜サラダ 1品 **¥2,490**
  - ・ こだわりパスタ 1品 (税込¥2,739)
- ♥マークのパスタ + ¥300 (税込¥330)

## 前菜 3種盛りランチ

- ・ 前菜サラダ 盛合わせ 1皿
  - ・ こだわりパスタ 1品 **¥3,490**
  - ・ 本日のドルチェ & カフェ
- ♥マークのパスタ + ¥300 (税込¥330)
- (税込¥3,839)



## 赤ワイン煮込みランチ

- ・ 前菜サラダ 1品 **¥3,690**
  - ・ 和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み (税込¥4,059)
  - ・ こだわりパスタ 1品
- ♥マークのパスタ + ¥300 (税込¥330)





# しあわせドルチェ

¥790

(税込¥869)

- ・ティラミス アマレット風味 ミルクジェラート添え
- ・クリームチーズとホワイトチョコムース シャンパンベリーソース
- ・季節のフルーツタルトレット ジェラート添え
- ・エルダーフラワー風味のパンナコッタ フルーツ添え

# 憩いのカフェ

¥250

(税込¥275)

- ・コーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・エスプレッソ
- ・紅茶
- ・アイ스티ー







# Glass White Wine グラス 白ワイン

Verdicchio dei castelli di jesi classico glass  
ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエージ ￥600  
魚介の料理に抜群な相性の秋のこない味わい (税込 ¥660)

Remole Bianco Frescobaldi 700  
レモーレ ビアンコ (770)  
ヴェルメンティーノ種主体の硬質的なミネラルが料理に合います

Trentino Chardonnay Bollini 750  
トレンティーノ シャルドネ (825)  
まろやかで滑らかな酸味のある上品な樽香のシャルドネ

Umbria Bianco Perticaia 800  
ウンブリア ビアンコ (880)  
緑の大地ウンブリアの爽やかな辛口 軽い苦みのアクセント

Putit Munsang Casale del Giglio 900  
ソーヴィニヨン ブラン (990)  
エルダーフラワーのような爽やかな香り フレッシュで風味豊かな味わいです

Sofi MullerThurgau Vigneti Dolomiti 950  
ミュラートウルガウ (1,045)  
爽やかでしっかりとした酸味 シンプルなブドウの果実感

Soave SanBrizio La appucina 1,000  
ソアーヴェ サンブリッツィオ (1,100)  
塩味お感じるミネラル感 しっかりとした樽香で余韻も長い



# Glass Red Wine グラス 赤ワイン

Montepulciano d'Abruzzo di Camillo glass  
モンテプルチアーノ ダブルッツォ ￥650  
果実味と酸味の調和がとれた味わいのミディアムボディ (税込 ¥715)

12.5 Negroamaro Varvaglione 700  
12.5 ネグロアマーロ (770)  
肉料理はもちろん いろいろな料理に合わせて

Chianti Colli Aretini Riserva I Selvatici 750  
キャンティ コッリアレティーニ リゼルヴァ (825)  
ノスタルジックでほっとする味わいのキャンティ

Cesanese Casale del Girio 800  
チェサネーゼ (880)  
程よくスパイシーな香りと滑らかなタンニン

Pinot Nero Tramin 900  
ピノ ネーロ (990)  
チェリー類のジューシーな香り 滑らかな口当たりとタンニン

Adometo Syrah Alcesti 950  
アドメート シラー (1,045)  
スパイシーなミディアムボディ パスタにも肉料理にもよく合います

Cabernet Sauvignon Casare del Giglio 1,200  
カベルネソーヴィニヨン (1,320)  
低収穫の熟したブドウを使用 赤身肉のグリルや煮込みにマッチします

# Sparkling wain スパークリングワイン

Regandino Rose Frizzante Montelvini レガンディーノ ロゼ	元気な花の香りに優しくチャーミングな味わい	¥650 (税込 ¥715)
Asti アスティ	マスカット特有の芳ばしい香りの甘口スパークリング	750 (325)
Prosecco Montelvini プロセッコ	口当たりの爽やかな辛口	750 (325)
Ferrari Brut Ferrari フェツラーリ ブリュット	フレッシュで、軽く心地よい熟れた果実の余韻が長く続くバランスのよいワイン	1,500 (1,650)



# Beer

Draft Beer Peroni Nastro Azzuro ペローニ ナストロアズーロ (イタリア 生ビール 350ml)	さっぱりとした爽やかな飲み心地で驚くほどキレが良くスッキリとした後味	¥680 (税込 ¥748)
Setouchi Waizen from Yamaguchi 瀬戸内ヴァイツェン (クラフト 生ビール 200ml)	バナナのような香りと小麦のまろやかさを楽しめるスムーズな飲み口の山口地ビール	800 (880)
Spring Valley After dark Black Lager Beer アフターダーク (クラフト 黒ビール 200ml)	コーヒーのようなロースト香とふよやかな飲み心地の黒ビール	800 (880)
Suntory サントリー ザ プレミアムモルツ (小瓶)		680 (748)
Asahi アサヒ スーパードライ (小瓶)		650 (715)
kirin キリン 一番搾り (小瓶)		650 (715)
Asahi dry zero アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール ビール 小瓶)		520 (572)

# Non alcohol wain ノンアルコール ワイン

Non alcohol chardonnay シャルドネ (ノンアルコール 白ワイン 200ml)		¥970 (税込 ¥1,067)
Non alcohol merlot メルロー (ノンアルコール 赤ワイン 200ml)		970 (1,067)
Due de Montagne No alcohol sparkling wine デュク ドウ モンターニュ (ノンアルコール スパークリングワイン 200ml)		970 (1,067)



# Juice ジュース

Blood Orange Juice ブラッド オレンジ	シチリア産 100%	¥480 (税込 ¥528)
---------------------------------	------------	----------------